



## Piadina di verdure e hummus di peperoni e curcuma

### Ingredienti:

- 1 confezione Saclà Hummus Peperoni e Curcuma 150 g
- 2 piadine classiche
- 300 g di pomodorini a grappolo
- 2 cipolle rosse di Tropea
- 4 foglie di insalata
- 1 melanzana
- 3 cucchiaini di aceto di mele Saclà
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

### Preparazione:



- Accendete il forno a 160°C.
- Lavate la melanzana e tagliatela a fette alte circa un centimetro. Adagiate le fette su una teglia ricoperta di carta forno, spennellatele con un velo di olio extravergine di oliva e aggiustate di sale. Cuocete per circa 15 minuti avendo cura di girarle a metà cottura.
- Pulite, lavate e tagliate le cipolle a rondelle. In una padella fatele rosolare con un cucchiaino di olio extravergine di oliva e, quando saranno dorate, aggiungete l'aceto e lo zucchero. Lasciate sfumare per un paio di minuti così da ottenere un sapore agrodolce.
- Lavate i pomodori e tagliateli a fettine. Pulite e lavate le foglie di insalata.
- Scaldate le piadine 30 secondi per lato utilizzando una padella antiaderente calda.
- Ora farcite le piadine. Prima spalmate l'hummus di peperoni e curcuma, poi aggiungete le melanzane, la cipolla caramellata e le fettine di pomodoro. Per ultime le foglie di insalata e quindi richiudete la piadina su se stessa.
- Accompagnate con un buon calice di vino bianco di Romagna e... Buon appetito!